

ספינג' - סופגניות מרוקאיות



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- גרם שמרים יבשים מגורענים
- כוסות מים פושרים
- כפית מלח שטוחה
- ליטר שמן קנולה לטיגון
- אמבטיה סוכר לבן להגשה

הכנה

1. מחברים למיקסר את זו הלישה ומערבלים את הקמח והשמרים עם שתי כוסות מים פושרים. מוסיפים בהדרגה עוד שתי כוסות מים.
2. מוסיפים את המלח ומערבלים כ-10 דקות עד לקבלת בצק רך ואחיד.
3. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומניחים לבצק לתפוח 120 דקות.
4. מערבלים שוב ומתפיחים 60 דקות נוספות.
5. בסיר מחממים שמן לטיגון עמוק. מרטיבים את הידיים במים, לוקחים גוש בצק רך, עושים בו חור במרכז כמו בייגלה ומכניסים לשמן החם. מטגנים משני הצדדים עד הזהבה.
6. מוציאים למסננת על נייר סופג עד גמר טיגון כל הסופגניות.
7. מגישים חם, טובלים בקערית הסוכר ונהנים מכל ביס. לצד כוס תה עם נענע, כמובן.

180 דקות

35 servings 35